

LA CHÈVRE LAITIÈRE



Service de la production
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
Ottawa, Ontario

630.4
C212
P 1023
1958
fr.
c.3

23272—3:58

LA CHÈVRE LAITIÈRE

Au Canada, les habitants de la banlieue des villes ou des centres miniers, les groupements de pêcheurs éparpillés le long des côtes, où il est difficile et coûteux de se procurer du lait de vache frais, trouvent dans la chèvre une source économique de lait sain et nourrissant. L'élevage de la chèvre n'entraîne que peu de frais. On peut utiliser des terres accidentées, incultivables, impropres aux autres genres de bestiaux, et un abri bon marché suffit. La chèvre fournit, au moins deux fois par jour, une quantité de lait frais que beaucoup de gens n'ont pas les moyens d'acheter; le lait qui reste peut servir à faire du beurre ou du fromage. Le lait de chèvre convient tout spécialement aux bébés et aux invalides; la petitesse des globules de la matière grasse en facilite la digestion. Une bonne chèvre métisse de deux ans ou plus devrait en dix mois produire suffisamment de lait pour payer son prix d'achat et son entretien.

Races de chèvres laitières

Les principales races de chèvres laitières que l'on trouve au Canada sont les Toggenbourg, Saanen et Anglo-nubienne; on trouve aussi quelques sujets de la race des Alpes. Ces races sont bien adaptées à notre climat et à nos conditions.

Toggenbourg.—La chèvre de Toggenbourg, qui tire son nom de la vallée de Toggenbourg, en Suisse d'où elle est originaire, ressemble à un chevreuil par sa couleur et ses marques. Elle a un aspect attrayant et donne une impression de



FIGURE 1—Chèvre de Toggenbourg



FIGURE 2—Chèvre de Saanen

force et de bon développement du squelette. La profondeur du corps et la dimension de la charpente sont autant d'indications de ses aptitudes laitières. La robe est brun clair ou souris; une barre blanche descend de chaque côté de la face. Les pattes au-dessous des genoux et des jarrets sont gris clair ou blanches, et l'on peut trouver de légères marques blanches de chaque côté de la queue et autour des oreilles. Le pis est bien attaché et porté haut. La race n'a pas de cornes en général, mais il y a des exceptions.

Saanen.—La Saanen tire son nom de son lieu d'origine en Suisse, et c'est probablement la plus grande de toutes les races de chèvres. Elle est complètement blanche sur tout le corps et d'un blanc crémeux sur les parties inférieures. Les femelles sont gracieuses, d'une bonne hauteur et d'une bonne longueur, et elles ont le cou et la tête minces. Le pis est porté haut. Normalement, cette variété n'a pas de cornes, mais on en trouve chez quelques individus.

Anglo-nubienne.—La chèvre de Nubie, ou Anglo-nubienne, est, dit-on, le produit d'un croisement entre la chèvre indigène anglaise et le bouc de Nubie. Cette bête a une grande taille, une forte charpente, le dos est de couleur tan ou rougeâtre, avec ou sans marques blanches; les oreilles sont longues, retombantes; le nez est romain. La race est généralement sans cornes; quand il y en a, elles sont à plat sur la tête.

Race des Alpes françaises.—La race Alpine, créée en Suisse, est maintenant représentée par plusieurs sous-genres dont celle des Alpes françaises. Cette chèvre, qui est surtout de couleur foncée avec des points blancs, est de grandeur moyenne, alerte et d'un tempérament égal. Elle possède de bonnes qualités laitières et est de plus en plus recherchée dans l'Amérique du Nord.



FIGURE 3—Chèvre de Nubie



FIGURE 4—Chèvre des Alpes françaises

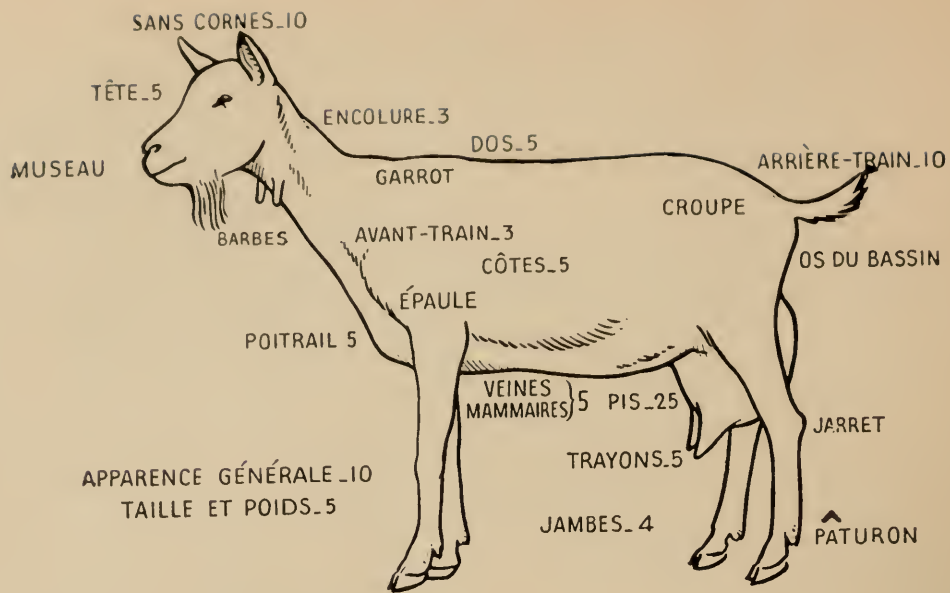


FIGURE 5—Conformation d'une chèvre de bon type; les caractéristiques et leur valeur sont indiquées.

Choix de la femelle

(chèvre ou bique)

Les chèvres des races que nous venons de décrire sont généralement bonnes laitières; leur production de lait est régulière, persistante et devrait atteindre au moins trois pintes par jour. Il faut apporter le plus grand soin au choix de la femelle; une chèvre d'un grand mérite peut être la souche d'un troupeau très producteur. Le développement du corps est un détail essentiel par rapport à la production du lait. La femelle doit être bien développée, d'apparence saine, bien dressée sur ses pieds; les paturons ne doivent pas retomber; elle doit posséder un squelette robuste et avoir les pattes placées bien d'aplomb sous le corps. Le corps est en forme de coin, le garrot effilé, donnant une épaule tombante, mais une poitrine bien remplie, des côtes profondes et bien arquées, dénotant une constitution vigoureuse, une bonne capacité alimentaire, c'est-à-dire l'aptitude à consommer une grande quantité de fourrage pour produire beaucoup de lait. Les pointes des hanches sont assez saillantes et placées à une certaine distance de la pointe des fesses. Les cuisses sont minces, laissant toute la place nécessaire pour un pis de bonne grosseur et bien attaché.

La peau de la femelle doit être souple, pliable et moite. Chez une bête en bon état, le poil est fin et soyeux. Dans nombre de cas, la maigreur est une indication bien nette d'une bonne laitière, tandis qu'une mauvaise laitière peut être en bon état de chair. Le cou doit être mince et gracieux, avec ou sans barbes, et la tête étroite, d'une longueur raisonnable, la face n'ayant aucune tendance à être charnue. Les yeux doivent être clairs et brillants. La femelle doit avoir une apparence nettement féminine et un tempérament doux. Les chèvres très nerveuses sont difficiles à conduire, à traire et à nourrir et peuvent indisposer les autres membres du troupeau.

On ne saurait estimer l'aptitude laitière d'une chèvre par la grosseur du pis. Un gros pis peut donner une très petite quantité de lait, surtout s'il est charnu et sans qualité. Le pis d'une bonne laitière n'est pas charnu et possède une peau mince. Les trayons doivent être inclinés légèrement vers l'avant. Immédiatement après la traite, le pis est doux au toucher et a l'air dégonflé.

Choix du bouc

Le bouc doit avoir une apparence fortement masculine, une charpente bien développée, une bonne conformation et les caractères de la race. La tête doit être forte et sans cornes, et la barbe bien fournie. Une bonne longueur ou profondeur des côtes est essentielle. Les pattes sont droites, bien placées sous le corps; le poil est fin. La maigreur ne doit pas nécessairement inspirer de crainte, car le bouc se tourmente passablement, en général, surtout pendant la saison du rut. On choisit de préférence un bouc d'une bonne souche laitière, issu d'une mère dont la production a été contrôlée (Livre d'or). La qualité du bouc est pour beaucoup dans l'amélioration du troupeau, en ce qui concerne le type, la conformation et la production du lait.

Age pour la reproduction

C'est à l'âge de quatre ans environ que la production de lait est à son maximum chez une chèvre, mais une bête vigoureuse et toujours en bonne santé peut être utile comme laitière et pour la reproduction jusqu'à l'âge de huit ou dix ans. Il ne faut pas accoupler les jeunes chèvres avant qu'elles aient atteint un développement suffisant, c'est-à-dire pas avant l'âge de 16 ou 18 mois. Les chevrettes (biquettes), nées en mars, avril ou mai ne doivent être accouplées que le deuxième automne qui suit ces mois. Leurs cycles de chaleur commencent quand elles sont encore très jeunes, de sorte qu'il faut prendre les précautions nécessaires pour qu'elles ne soient pas saillies avant l'âge de 15 mois.

Périodes de chaleur et de gestation

La chèvre a ses chaleurs à tout moment de l'année, mais la saison habituelle d'accouplement est d'août à mars. L'apparition des chaleurs est accompagnée d'inquiétude, la queue est constamment agitée, la bête bêle un peu plus souvent que d'habitude. La période des chaleurs dure généralement d'un à deux jours; la période entre les chaleurs de 5 à 21 jours. Les boucs sont plus ardents pendant l'automne et l'hiver; ils émettent pendant cette période une odeur très forte, considérée comme nauséabonde par certaines personnes. Un jeune bouc de 12 à 18 mois peut couvrir 20 ou 25 femelles; un bouc adulte peut en féconder de 40 à 50.

La période de gestation est le temps qui s'écoule entre la saillie et la naissance des petits; elle varie de 146 à 150 jours. Les chèvres sont prolifiques; les jumeaux sont la règle plutôt que l'exception et il n'est pas rare de voir trois jumeaux.

Soins et alimentation

Pour contrôler les accouplements, le bouc doit être attaché à un piquet dans un endroit inaccessible à la chèvre. Comme le lait est très sensible à toutes sortes d'odeurs, il ne faut pas loger le bouc dans les chèvreries où l'on produit

du lait pour la vente. Il faut lui fournir un logement ou un abri séparé, et l'attacher à un piquet dans un pâturage séparé; le bouc doit être maintenu en santé, libre de poux et de parasites internes. La ration d'hiver peut se composer de foin de luzerne, de trèfle ou de foin mélangé, d'une nourriture succulente comme les racines et d'un fourrage concentré sous forme d'avoine et de son de blé. Avant et durant toute la saison de reproduction, on lui donnera une ration généreuse de grains. Les boucs adultes consomment jusqu'à 2 livres par jour d'un mélange de 100 livres d'avoine, de 50 livres de son de blé et de 10 livres de tourteau de lin.

Les aliments qui conviennent aux vaches laitières sont en général bons pour les chèvres, mais il n'est pas nécessaire de moudre le grain pour ces dernières. Les fourrages et concentrés, recommandés pour le bouc, conviennent également à la femelle. Cependant, une chèvre ne peut donner beaucoup de lait qu'à la condition d'être bien nourrie, et sa ration peut comprendre une plus forte proportion de nourriture succulente. Quand on ne peut pas produire des plantes-racines, on peut les remplacer par de la pulpe de betteraves, des carottes, des panais et des betteraves. Une chèvre en lactation exige de $1\frac{1}{2}$ à $2\frac{1}{2}$ livres de grain par jour, suivant sa taille, son poids et la quantité de lait qu'elle produit. Si elle perdait l'appétit on pourrait le ramener en lui fournissant l'occasion de brouter de l'écorce de broussailles coupées spécialement à cette fin.

Mise bas (chevrotage ou biquetage)

Quand la date de la naissance des chevreaux (biquets ou cabris) approche, il faut mettre la chèvre dans une étable spacieuse propre, bien pourvue de litière et où elle sera tranquille. Après la mise bas, on peut lui donner une buvée chaude de son à laquelle on pourra ajouter une petite quantité de gruau d'avoine aplatie et une pincée de sel. Quand la chèvre est rassasiée, on enlèvera soigneusement tous les restes de pâtée. Au bout de 48 heures la ration peut se composer de foin de trèfle de choix et d'une très petite quantité de concentrés, pas plus de une à une livre et demie d'un mélange de deux parties d'avoine ronde, une partie de son de blé et un peu, très peu, de pain de lin. On peut alors ajouter à la ration des racines, des choux et de la pulpe de betterave. C'est une bonne précaution que de badigeonner le nombril des chevreaux avec de la teinture d'iode immédiatement après la naissance.

L'élevage des chevreaux

Les chevreaux mâles valent rarement la peine d'être gardés, à moins qu'ils ne proviennent d'une mère inscrite au Livre d'or, dont la généalogie compte beaucoup de bonnes laitières. Toutefois, certains éleveurs élèvent ces chevreaux pour la boucherie. On considère comme excellente la viande des jeunes cabris engraisés à point. Si l'on se propose d'envoyer les chevreaux à la boucherie après l'âge de trois mois, il faut châtrer les mâles à l'âge d'environ deux semaines.

On laisse les cabris avec leur mère pendant deux jours puis on les sépare de la mère pour les nourrir à la bouteille. On peut se servir d'une bouteille biberon "hygeia" régulière. Il peut parfois être nécessaire de grossir le trou dans la tétine pour que le chevreau puisse tirer le lait de la bouteille. On aura soin de tenir la tétine et la bouteille tout à fait propres. Pendant la première semaine on pourra donner $\frac{1}{4}$ de chopine quatre ou cinq fois par jour. Par la

suite, on peut allonger la période d'alimentation et augmenter la quantité de lait donnée à chaque repas à mesure que le chevreau se développe. On donnera de bonne heure du foin de légumineuses et un peu de grain—un mélange composé d'une partie de maïs concassé, une partie d'avoine roulée et une partie de son de blé. L'avoine ronde peut remplacer l'avoine roulée à mesure que les chevreaux profitent. On peut les sevrer vers l'âge de trois mois.

Donnez beaucoup de place aux chevreaux et fournissez-leur les moyens de jouer et gambader. Mettez des boîtes ou barils dans la cour; ils s'en serviront comme jouets. Tâchez de leur fournir un pâturage de broussailles.

Suppression des boutons de corne

Lorsque les cornes n'ont pas été complètement supprimées par la sélection, il est bon de prévenir leur développement lorsque les jeunes chevreaux n'ont encore que quelques jours. En tondant le poil autour de l'endroit où les cornes doivent paraître, on découvrira une petite étendue sans poil; c'est de ce point que naissent les cornes. Appliquez le doigt à l'endroit indiqué et poussez doucement d'un côté à l'autre. Si la peau glisse sans difficulté, on peut en conclure que l'animal n'aura pas de cornes; si la peau est ferme, et ne glisse pas, c'est qu'il en aura probablement. On se sert généralement d'un bâton de soude caustique pour décorner ou "déboutonner" les chevreaux. Pour se préparer à cette opération, on tond le poil autour de la dépression de la corne et l'on graisse la peau, mais il faut éviter de graisser l'endroit où la soude doit être appliquée. On se sert d'un vieux gant pour se protéger la main lorsqu'on applique la soude. On frotte le bâton de soude caustique, après l'avoir légèrement humecté, sur l'endroit corné jusqu'à ce que la peau paraisse être sur le point de se rompre, puis on cesse de frotter.

Pour empêcher le jeune animal de gratter avec les pieds l'endroit cautérisé, il faut l'immobiliser dans un carcan pendant deux ou trois heures. Le grattage de la partie traitée pourrait épandre la soude caustique sur d'autres parties de la tête, et même dans les yeux, ce qui pourrait causer des dommages permanents à la vue.

Comment déterminer l'âge des chèvres

Les chèvres comme les moutons n'ont pas de dents à la mâchoire supérieure. A sa naissance, ou peu après, le cabri porte huit dents sur la mâchoire inférieure, que l'on appelle dents de cabri ou dents de lait. Vers l'âge de 12 mois, la paire centrale de dents de lait disparaît et elle est remplacée par deux dents larges, fortes, blanches, permanentes. Vers l'âge de deux ans, une autre paire de dents de lait disparaît et leur place est prise par deux dents permanentes. Ce procédé se continue jusqu'à ce que toutes les dents de lait aient disparu et aient été remplacées par huit dents permanentes, ce qui se produit vers l'âge de quatre ans, mais parfois les dents se développent beaucoup plus rapidement et l'on voit des chèvres qui ont toutes leurs dents permanentes à l'âge de trois ans.

Attache au piquet

Les chèvres sont vagabondes de nature et quand on les fait paître sur des terrains vacants il peut être nécessaire de les attacher à des piquets. On peut se servir pour cela de chaînes de différentes longueurs et de différentes forces, avec un maillon tournant. On peut faire faire le piquet par un forgeron si l'on ne peut pas s'en procurer dans une quincaillerie. On enfonce le piquet jusqu'au

ras du sol pour que la chaîne ne s'enroule pas autour, ce qui réduirait la distance que la bête peut parcourir. Les chèvres attachées au piquet doivent être pourvues d'eau fraîche et d'ombrage lorsqu'il fait chaud.

On se sert de tribards (bâtons attachés au cou) pour empêcher les chèvres de passer d'un champ à l'autre dans les endroits mal clôturés. (Voir fig. 6).

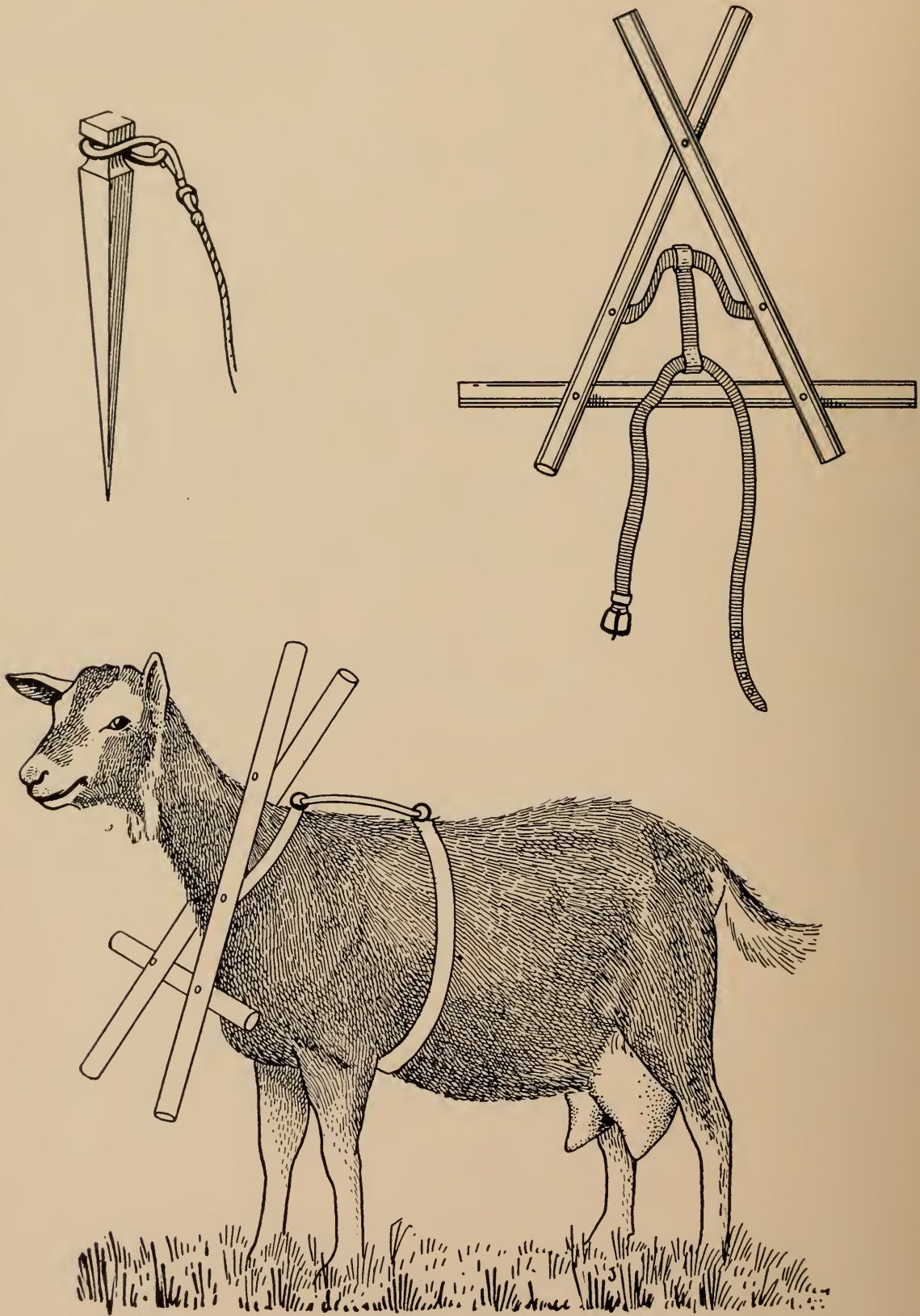


FIGURE 6—Attache au piquet et tribards

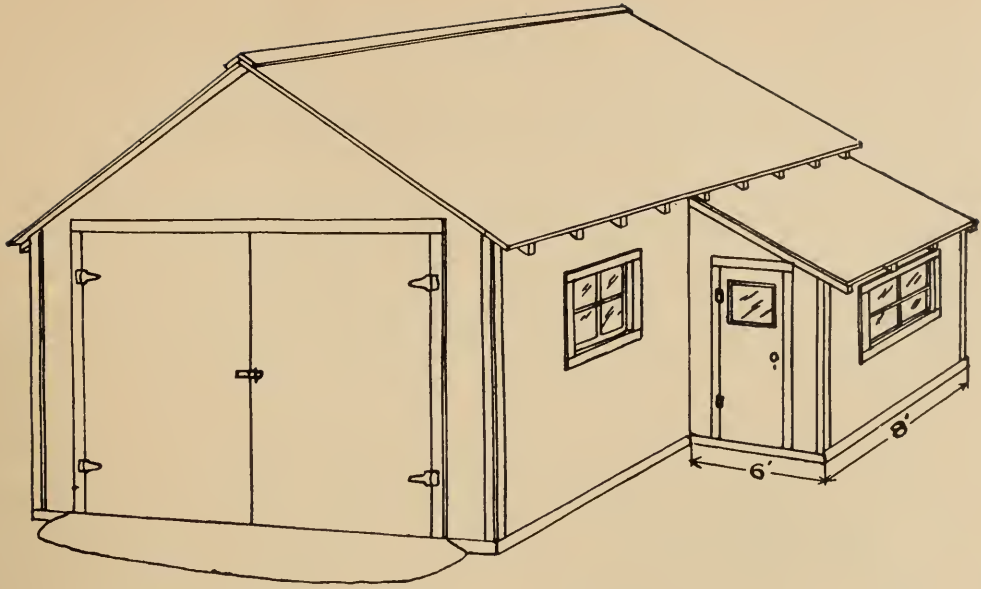


FIGURE 7—Petit logement de chèvres attaché à un garage

Le logement des chèvres

Le bâtiment servant à abriter les chèvres doit être situé dans un endroit où l'égouttement naturel est bon; il doit être bien isolé, bien aéré et sans courants d'air. On peut se servir de vieux bâtiments à condition de les remettre en bon état. On peut aussi construire à peu de frais un appentis comme celui qu'indique la figure 7 sur le côté d'un garage ou d'un autre bâtiment. Cet appentis doit être placé du côté abrité. Arrangez-vous pour qu'il soit bien aéré et faites-le assez grand pour le nombre de chèvres qu'il doit recevoir. Quel que soit le genre de bâtiment, il faut le mettre sur une fondation de ciment ou de béton. Les murs peuvent être en bois avec colombages de 2 x 4 revêtus de papier à construction et de planches entées (*shiplap*) sur l'extérieur, et en planches embouvetées sur la face intérieure; l'espace vide entre les colombages sera rempli d'une substance isolante. La sciure de bois ou la ripe de planeur fait un calorifuge bon marché; on y mélange une petite quantité de chaux pour empêcher les souris ou les autres rongeurs de s'introduire dans le bâtiment et d'y faire leur nid. On peut en faire autant pour le plafond; on recouvre les solives et l'on met de la sciure ou des ripes par-dessus.

Les fenêtres sont placées sur le côté du bâtiment qui fait face au sud, et sont suspendues sur gonds au bas pour qu'ils puissent s'ouvrir du haut vers l'intérieur pour l'aération. L'ouverture de chaque côté de la fenêtre inclinée dans le bâtiment sera recouverte d'une planche ajustée à la pente de la fenêtre, afin d'empêcher l'air d'entrer par le côté. Quand ce toit est à croupe, on peut se servir du comble comme grenier pour y mettre les fourrages et le grain. On pratiquera une trappe entre l'étable et le grenier et l'on posera contre le mur une échelle fixe pour monter dans le grenier. Le ciment fait le meilleur plancher; la surface du plancher doit être bien au-dessus du niveau du sol extérieur. Le mur de fondation doit être profond, épais, pour que les rongeurs ne passent pas par-dessous pour miner le plancher. Le plancher de la stalle est un peu en pente vers l'arrière pour que les liquides puissent s'écouler. En outre la stalle doit avoir un fond en lattes, comme l'indique la figure 8.

La construction de la chèvrerie dépend principalement du nombre de chèvres que l'on veut garder. Celle de la fig. 9 peut loger de 5 à 8 chèvres; il y a aussi une loge pour la mise bas ou pour les biquets. Cette étable est aménagée de façon à réduire au minimum le temps nécessaire pour soigner et nourrir les chèvres et nettoyer leur logement.

Les stalles doivent avoir des fonds ou pontages mobiles, comme le montre la fig. 8, pour que le plancher puisse être lavé et désinfecté au besoin. On peut poser une tablette avec trou dans le coin de la mangeoire pour recevoir un seau d'eau ou un plat de pâtée. Pour l'attache, une corde avec fermoir reste fixée dans la stalle, et le fermoir est inséré dans l'anneau du collier sur la bête.

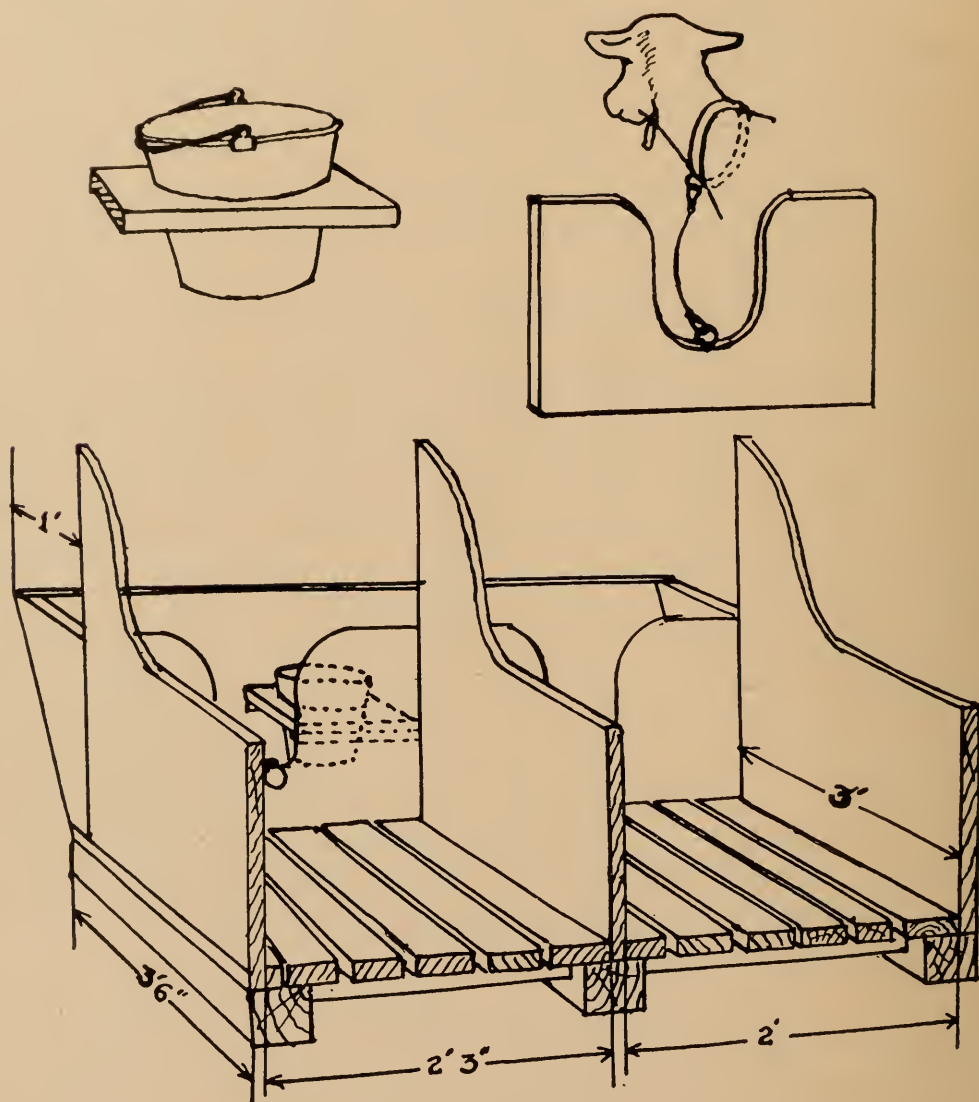


FIGURE 8—Plan d'une stalle pour chèvre

Litière pour les chèvres

Les chèvres doivent être tenues propres et sèches dans leur étable. Pour la litière, on se sert de diverses substances: feuilles sèches, herbe sèche, paille, balle, sciure de bois ou ripes. Il faut surveiller les fourrages utilisés comme litière. La consommation par les chèvres de fourrage moisi ou impropre à la consommation pour d'autres raisons peut entraîner des conséquences graves. En été, les chèvres préfèrent vivre à l'extérieur.

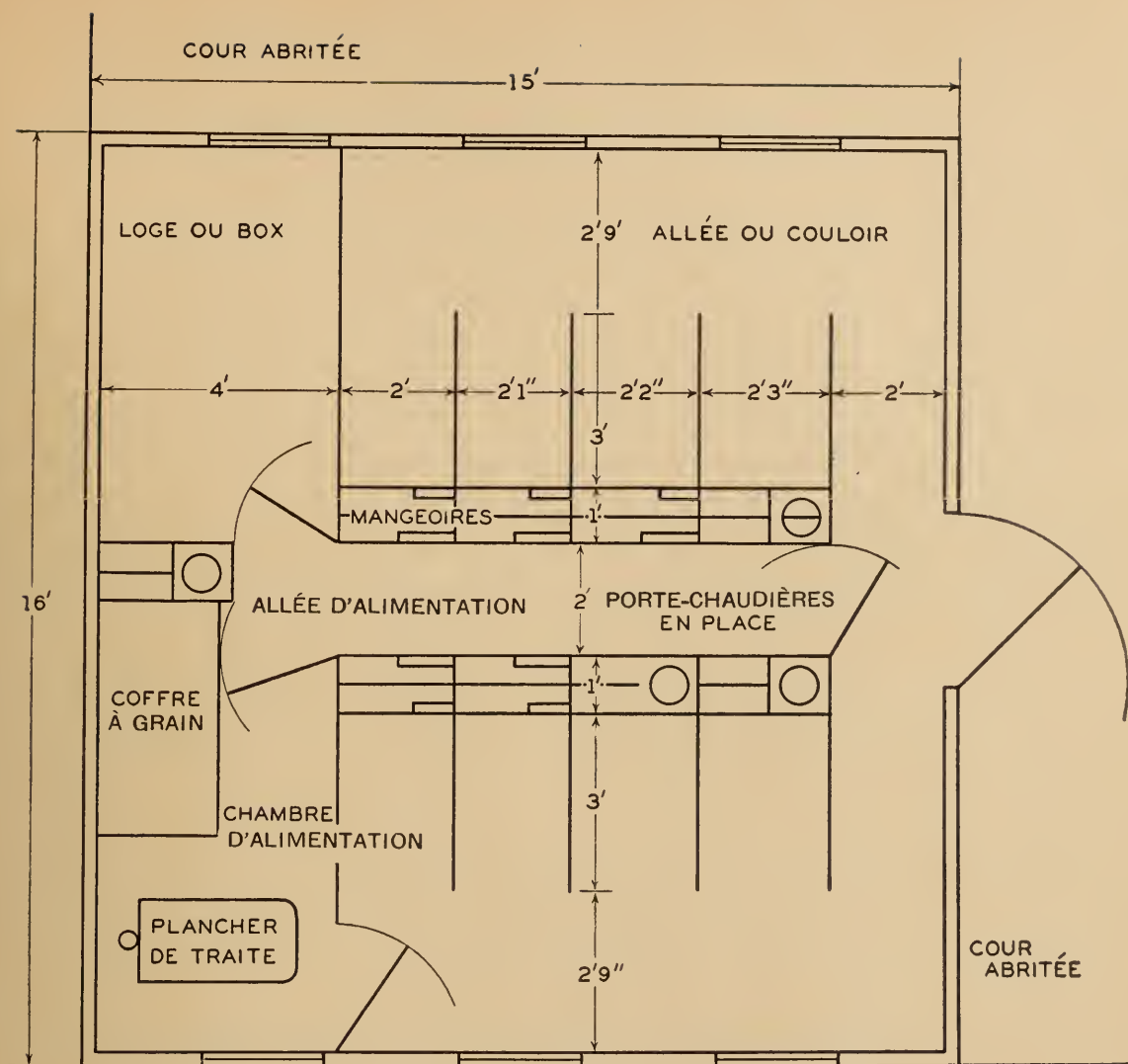


FIGURE 9—Plan de la chèvrerie

Comment maintenir le troupeau en bonne santé

Pour réussir dans l'élevage des chèvres, il faut veiller au confort et à la santé du troupeau. Il ne faut pas laisser la chèvre attachée à un piquet toute la journée, exposée à un soleil brûlant, sans ombrage et sans eau; il ne faut pas non plus, au printemps, laisser la chèvre qui vient de mettre bas dans un enclos exposé à la pluie et au froid. Enfin, il ne faut pas laisser le troupeau brouter plusieurs années de suite sur la même parcelle de terre, car il pourrait s'infester gravement de parasites internes.

Si une chèvre tombe malade, il faut l'enlever du troupeau et la mettre dans une bonne loge, à l'abri des courants d'air. Si l'animal a besoin d'une couverture, on pourra se servir d'un sac de coton ou d'un sac ordinaire de moulée, ouvert d'un côté. On coupe un trou en forme de triangle dans le coin fermé du sac, assez grand pour que la chèvre puisse s'y passer la tête. On attache une corde solide à chaque coin du sac et l'on s'en sert pour attacher la couverture aux pattes de derrière. On peut aussi passer une corde immédiatement en arrière des pattes de devant pour attacher la couverture à cet endroit.

La température normale de la chèvre varie de 102 à 104°, la respiration de 12 à 20, et le pouls de 70 à 80 battements par minute quand la bête est au repos.

On tâte le pouls en posant le doigt sur une artère passant près de la surface du corps à l'intérieur de la mâchoire inférieure près de sa jonction avec le cou. Quand on élève des chèvres de valeur, il est bon d'avoir un thermomètre de vétérinaire. Quand une chèvre devient gravement malade, il est sage de recourir aux services d'un vétérinaire compétent.

Abcès.—Les tumeurs remplies de pus, qui apparaissent le plus souvent sur le pis ou la mâchoire, sont causées par des contusions ou par la carie des dents. Quand il y a un endroit mou, nettoyez bien avec un désinfectant, puis lancez avec un couteau tranchant, bien stérilisé au préalable. Faites sortir le pus en pressant et nettoyez l'intérieur de l'abcès avec un désinfectant.

Colique.—La bique qui souffre de coliques se roule par terre, s'étire et pousse des cris aigus. Gardez-la dans un endroit chaud et tranquille. Donnez-lui de l'huile de lin ou de l'huile minérale chaude—une demi-tasse pour une bête adulte, deux cuillerées à thé pour un biquet. Ajoutez-y, pour les bêtes adultes, une cuillerée à thé de térébenthine et une demi-cuillerée à thé d'essence de menthe poivrée, et pour les cabris de trois à cinq gouttes de menthe poivrée.

Constipation.—Quand il y a constipation, indiquée par des tiraillements, il peut être nécessaire d'avoir recours à un lavement, que l'on fait suivre d'une dose d'huile chez les animaux âgés. Chez les jeunes biquets, le lavement est généralement efficace.

Ballonnement ou météorisation.—Il s'agit de gonflement du corps, spécialement visible du côté gauche, et accompagné de symptômes de détresse et de souffrance. Pour le traitement, mettez dans une tasse d'huile de lin ou d'huile minérale chaude une cuillerée à thé de térébenthine et une demi-cuillerée à thé d'essence de menthe poivrée. Faites suivre d'une demi-cuillerée à thé d'esprit aromatique d'ammoniaque dans une tasse d'eau chaude. Ne laissez pas la bique manger de la verdure immédiatement après le traitement.

Diarrhée.—La diarrhée peut être causée par une consommation trop forte de nouvelles herbes tendres ou par des parasites internes. Chez les cabris qui viennent de naître, la diarrhée peut être causée par un germe, lorsqu'on néglige de badigeonner de teinture d'iode le nombril du nouveau-né. Dans le traitement des chevreaux, lorsqu'il s'agit d'une infection, il faut les tenir propres, chauds et secs, et leur donner une cuillerée à thé d'huile de ricin et 3 gouttes d'essence de menthe poivrée. Il peut être nécessaire d'appeler un vétérinaire et de faire vacciner les chevreaux. Le traitement des bêtes adultes sur pâturage consiste à les transporter sur pâturage plus vieux, plus sec. Dans les cas obstinés, on peut donner 4 onces d'huile de ricin et faire suivre de $\frac{1}{4}$ d'once de craie préparée dans une chopine d'eau chaude.

Piétin.—Les chèvres qui broutent sur les pâturages bas et humides, qui s'abîment les pieds en grimpant sur des pentes pierreuses peuvent contracter le piétin; cette maladie peut aussi être causée par des germes infectieux. Il faut examiner la partie atteinte, enlever toutes les matières étrangères et les tissus malades, et bien nettoyer et désinfecter le pied. Le piétin infectieux cause la pourriture du sabot; le traitement comporte l'enlèvement de tous les tissus malades et l'application de butyrate d'antimoine, suivie d'un pansement de goudron de pin. Une solution de formaline 10 p. 100 constitue aussi un remède efficace. Il faut entourer le pied d'un bandage pour le tenir propre et prévenir tout contact avec les matières nuisibles.

Parasites internes.—La chèvre infestée de ces parasites s'affaiblit et s'anémie. Le poil est sec et rude au toucher. On se sert de tablettes de phénotiazine pour détruire les parasites de l'estomac, de l'intestin et les vers nodulaires. On donne des doses régulières de ces tablettes pendant le mois de février, mais il faut éviter d'en donner aux biques pleines dans les huit semaines qui précèdent la mise bas. La dose pour une bête pesant 100 livres ou plus est de 4 tablettes composées (12½ grains chacune) ; elle est de trois tablettes pour une bête pesant moins de 100 livres.

Les vers solitaires ou ténias peuvent être expulsés au moyen de la poudre de Kamala. La dose pour une bique est de 3 drachmes au plus ; elle est de ½ à 2 drachmes pour les jeunes chèvres, suivant leur poids. Il est plus facile d'administrer le Kamala en mélange avec un gruau d'avoine clair.

Inflammation du pis.—Le pis est rouge et gonflé. Si les biquets têtent encore, il faut les sevrer immédiatement, isoler la mère et vider continuellement le pis de son lait au moyen de la traite. Le massage du pis avec de l'huile camphrée chaude, l'application de linges trempés dans de l'eau chaude aident à réduire l'inflammation et activent la circulation.

Ophthalmie.—C'est là une forme d'inflammation infectieuse des yeux. Le traitement consiste à laver l'œil avec de l'eau chaude et à y mettre deux ou trois gouttes d'une solution d'argyrole 10 p. 100.

Variole.—Il en résulte des pustules sur le pis, semblables à celles de la variole des vaches. Les cabris qui têtent leur mère peuvent aisément s'infecter la bouche, les lèvres et le nez. Dans la traite à la main, si l'on ne se lave pas les mains après avoir traité une chèvre atteinte de variole, on peut transmettre l'infection à d'autres chèvres laitières. Il faut laver les parties atteintes avec de l'eau chaude contenant un désinfectant, puis les assécher et les recouvrir avec de l'onguent de zinc.

Le lait de chèvre et ses emplois

La valeur du lait de chèvre est depuis longtemps reconnue. La chèvre est la bête laitière par excellence dans le sud et le centre de l'Europe. Elle fournit une abondance de lait frais, et de plus, elle permet de fabriquer une quantité suffisante de fromage et de beurre pour la famille. Ce lait est très apprécié pour l'alimentation des bébés et des invalides à cause de la petitesse de ses globules de matière grasse.

Il faut toujours tenir la chèvre laitière bien toilettée. On tond tous les poils longs et grossiers sur les cuisses, les pattes et les parties qui entourent le pis. La traite doit se faire en dehors de l'endroit où les chèvres sont gardées ; lorsque les conditions atmosphériques sont favorables, il vaut mieux la faire à l'extérieur. Il faut laver le pis et l'essuyer avec un linge propre. Comme la bête est basse sur pattes, on recommande l'emploi d'une plate-forme surélevée pour la traite. Pour traire, on peut se tenir sur le côté ou à l'arrière de la chèvre. Les ustensiles doivent être bien nettoyés et stérilisés et le trayeur doit porter un surtout propre. Il faut refroidir le lait promptement à environ 50° Fahr. Pour l'emploi à la maison, il serait sage de pasteuriser le lait selon la méthode indiquée ci-dessous.

Matériel.—Le matériel requis est le suivant : un poêle ou un réchaud, une bouilloire double (bain-marie) en aluminium, avec couvercle, et un thermomètre laitier flottant.

Marche de la pasteurisation

1. Remplissez à moitié avec de l'eau la partie inférieure de la bouilloire.
2. Mettez le lait à pasteuriser dans la moitié supérieure de la bouilloire. Il faut une bouilloire d'une contenance de $2\frac{1}{2}$ pintes pour pasteuriser 2 pintes de lait. Pour une quantité de lait plus forte, se servir de bouilloires plus grosses.
3. Mettez le thermomètre dans le lait.
4. Mettez la bouilloire avec son contenu sur le poêle ou le réchaud et examinez le thermomètre de temps à autre jusqu'à ce qu'il enregistre une température de 140° F. A ce moment, il faut réduire la chaleur, car l'eau reste assez chaude pour faire monter la température du lait jusqu'à 145 ou 150 degrés. Lorsque ce point est atteint, réglez la chaleur pour maintenir le lait à cette température pendant 30 minutes. On fera bien de brasser le lait vigoureusement chaque fois que l'on examine le thermomètre.
5. Après que le lait a été chauffé pendant la longueur de temps nécessaire, recouvrez-le et refroidissez-le immédiatement à 50° F., ou au-dessous. Pendant les temps froids, on peut obtenir ce refroidissement en mettant dans de l'eau froide le récipient qui contient le lait, mais en été un mélange d'eau et de glace est nécessaire.
6. Mettez la bouilloire contenant le lait froid dans un réfrigérateur ou une cave froide et gardez-la dans cet endroit jusqu'à ce que vous soyez prêt à vous en servir. Le lait destiné à la nourriture des bébés doit être employé dans les 24 heures; pour les adultes il peut être employé dans les 48 heures.
7. Tout le lait doit être frais au moment de la pasteurisation et tous les contenants et le matériel venant en contact avec le lait doivent être tenus scrupuleusement propres. Il faut, pour cela, les laver d'abord dans l'eau froide, puis dans l'eau chaude, et finalement les ébouillanter. Il faut faire sécher parfaitement tous les récipients sur le poêle et ne jamais se servir d'un linge pour les essuyer.

Fabrication du fromage

En Europe on croit généralement que le lait de chèvre est supérieur au lait de vache pour la fabrication du fromage. Quelques-unes des marques les plus chères de fromage importé sont faites en tout ou en partie avec du lait de chèvre. Il n'existe pas de formule pour la fabrication industrielle de ce fromage au Canada, mais la formule suivante avec les ustensiles indiqués peut être employée pour la fabrication domestique.

Ustensiles nécessaires.—Les ustensiles requis sont les suivants: thermomètre laitier, tablettes de présure, coupe-caillé, moules perforés, claie d'égouttement en fil de fer et casseroles pour la coagulation du lait.

Fabrication.—Prenez du lait frais et de préférence pasteurisé. Le lait pasteurisé fait un fromage plus uniforme. Mesurez le lait soigneusement et chauffez-le jusqu'à une température de 80° Fahr. Ajoutez suffisamment de présure sous forme de tablette pour que le lait puisse se coaguler complètement

en une heure environ. Mettez toute la quantité de présure nécessaire, sinon le caillé ne se formera pas. Quand le caillé est bien formé, il faut le couper avec un couteau à lame mince, d'abord dans un sens puis dans l'autre. Au lieu du couteau on peut se servir d'un tranche-caillé en fil de fer comme celui qui est représenté à la figure 10.

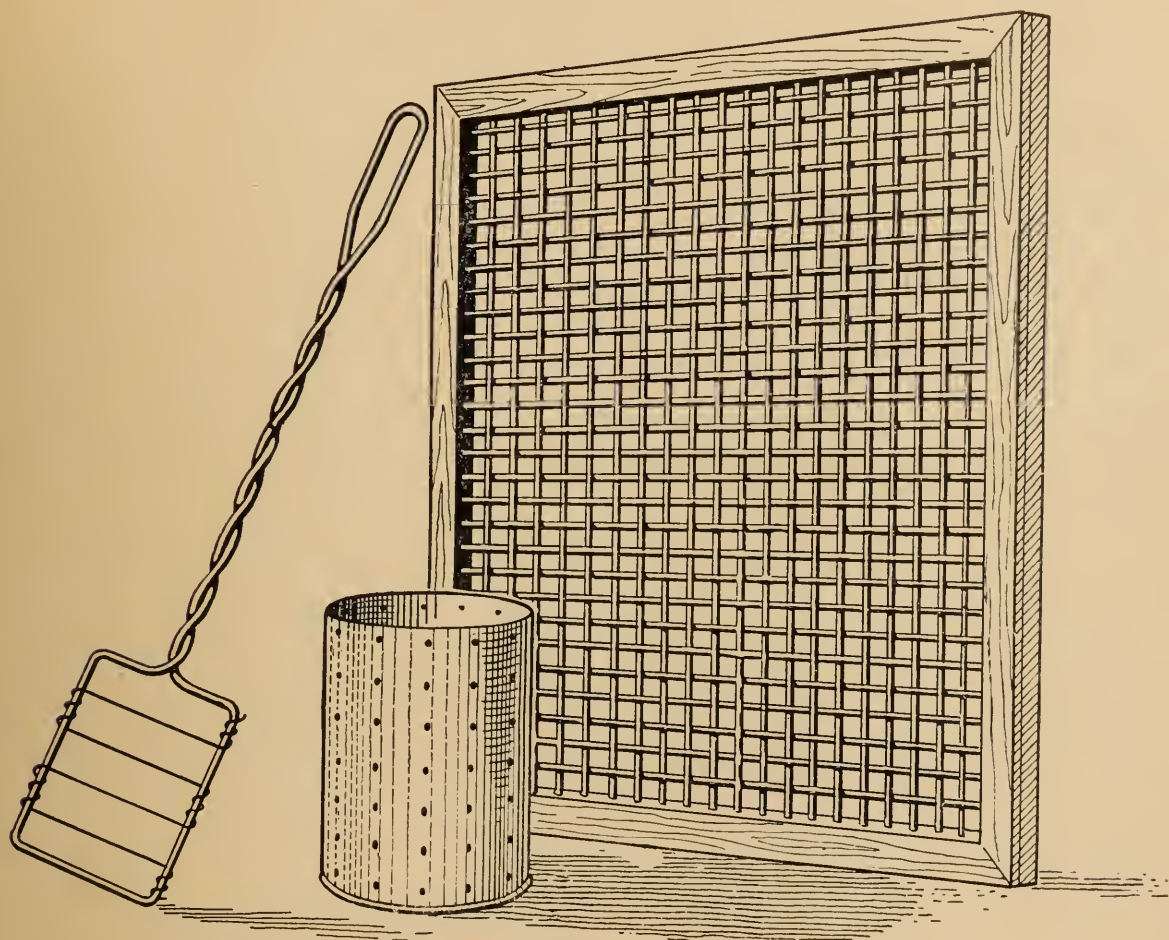


FIGURE 10—Coupe-caillé en fil de fer, moule perforé et claie d'égouttement en fil de fer

On dit que le fromage est d'autant plus riche que le caillé est coupé plus fin. Quand le caillé est grossièrement rompu, la matière grasse se perd dans le petit-lait et ne reste pas dans le fromage. Après la coupe le caillé devrait être en cubes d'environ un pouce carré. Brassez les cubes doucement à la main pendant cinq minutes environ et évitez de rompre le caillé. Déversez le surplus du petit-lait, puis placez le caillé avec le petit-lait qui reste dans les moules qui ont été placés sur un grillage, sur le dessus d'une casserole ou d'un autre récipient, afin de recevoir le petit-lait qui sort des moules. Laissez le caillé dans les moules et retournez ces derniers à intervalles de quelques heures. Laissez les moules s'égoutter sur la claie pendant environ 24 heures. Au bout de ce temps le volume de caillé a beaucoup diminué. On peut alors l'ôter du moule et le poser sur la claie de fil de fer, au préalable recouverte d'une toile de coton blanc et propre. On sale fortement le dessus et les côtés, et on sale le dessous le lendemain après avoir retourné le fromage. On garde le fromage pendant deux semaines environ dans un endroit frais, où la température et l'humidité sont uniformes, et pendant ce temps on l'essuie avec un linge propre trempé dans du vinaigre afin d'enrayer

la formation de moisissures. Au bout de quinze jours on trempe le fromage dans de la paraffine pour prévenir encore les moisissures et conserver l'humidité. On peut le consommer au bout d'un mois, mais un raffinage plus long en améliore beaucoup la qualité. Un gallon de lait de chèvre fait une livre de fromage. Le fromage bien fait est délicieux, doux, riche, et il a une saveur toute particulière.

Fabrication du beurre

Les globules de matière grasse dans le lait de chèvre sont si petits qu'il est difficile de les séparer du lait pour en faire du beurre. On peut cependant se servir pour cela d'une écrémeuse ordinaire, mais à condition de régler la machine. A défaut d'écrémeuse, on verse le lait frais dans une terrine peu profonde que l'on place au fond du poêle où on le fait monter au point d'ébullition au moyen d'une chaleur très douce. Quand il arrive à ce point, qui est indiqué par un plissement de la surface, on met le lait dans un endroit frais, et au bout de dix ou douze heures on enlève la crème ou la matière grasse qui forme une couche épaisse à la surface, puis on la baratte de la façon habituelle pour en faire du beurre. Comme le lait de chèvre est très blanc, il peut être bon de colorer le beurre au moyen d'un colorant artificiel.

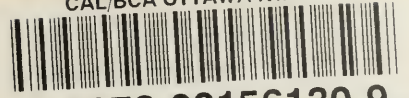
Contrôle canadien de la production laitière des chèvres

Au Canada les éleveurs et les propriétaires de chèvres de race peuvent, s'ils le désirent, faire vérifier officiellement la production de lait et de matière grasse de leurs chèvres. C'est ce que l'on appelle le "Contrôle canadien de la production laitière des chèvres". La valeur des chèvres ainsi contrôlées est grandement accrue. Un certificat de contrôle (*Record of Performance*) établit la vraie valeur des bêtes qualifiées. La progéniture de ces bêtes y gagne également en valeur. Les éleveurs prévoyants devraient toujours se servir de boucs issus de mères qualifiées, c'est-à-dire contrôlées.

Enregistrement et importation de chèvres laitières

On peut obtenir des renseignements sur l'enregistrement des chèvres laitières de race ou sur l'importation ou l'exportation des chèvres laitières en écrivant au Bureau national canadien de l'enregistrement du bétail (*Canadian National Live Stock Records*), Ottawa, Canada.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5



3 9073 00156130 9

EDMOND CLOUTIER, C.M.G., O.A., D.S.P.
IMPRIMEUR DE LA REINE ET CONTRÔLEUR DE LA PAPETERIE
OTTAWA, 1958